WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia $\frac{8}{20}$ Sierpnia №. 66. Rok 1857.

Kwestya pieczenia chleba.

(Dokończenie.)

Ziarno pszenicy składa się z dwóch części t. j. z *naskórka* (pericarpe) i z *właściwego ziarna*.

A. Pericarp składa się z trzech części a mianowicie:

1) *Z części zewnętrznéj* (epicarpe), bezkolorowéj i nieposiadającéj żadnéj komórki.

2) *Z części środkowéj* (sarcocarpe), opatrzonéj w komórki koloru żółtawego.

3) *Z części wewnętrznéj* (endocarpe), podobnież z komórek złożonéj.

B. Ziarno właściwe, pokryte dwiema błonkami (testa i błona wewnętrzna), składa się z dwóch części: perisperme i embryon. Otręby powstają z rozdarcia w skutku mielenia *naskórka*, z którym niejako złączone są obiedwie błony *właściwe ziarno* otaczające, wraz z wielkiemi komórkami zewnętrznemi perispermu i kilkoma znajdującemi się pod temi a zawierającemi kuleczki mączki (krochmalu). Wielkie komórki zewnętrzne perispermu nie mają w sobie mączki, ale za to zawierają *cerealin* i *kazein roślinny*. Gluten wraz z mączką umieszczone są niżéj.

Z powyższego obrazu anatomicznego ziarna widzimy, że badania p. Mouries nietylko potwierdziły dawniéj oznaczony skład ziarna, ale nadto wykryły w niém nowy, dotąd przez nikogo nieobserwowany pierwiastek *cerealin*, który według obserwacyi autora podobnie jak *kazein roślinny* i *gluten* pod wpływem pewnych okoliczności, a najprędzéj w skutku działania nań powietrza, zamienia się na dzielny ferment. Nie potrzebujemy dodawać, że trzy powyższe materye są azotowe. Bliższe ich własności są następujące:

Cerealin rozpuszcza się w wodzie, lecz jest nierozpuszczalny w alkoholu i działa jako ferment na mączkę, dextrynę, (zamieniając je w cukier), cukier owocowy i krystaliczny (zamieniając je w alkohol).

Roztwór wodny cerealinu ogrzany do 60 stopni lub pomięszany z alkoholem albo jakimkolwiek kwasem, traci zupełnie własności fermentu. Diastaz ulega podobnéj zmianie dopiero w 90 do 100 stopniach ciepła. Płyn utworzony z 9 części wody i 1 alkoholu, dodany do roztworu cerealinu strąca go, lecz nie pozbawia własności fermentu.

Cerealin zmienia mączkę w dextrynę, dextrynę w cukier owocowy, a ten w kwas mleczny a nawet w masłowy, gdy zetknięcie jest dosyć długie.

Gdyby oprócz cerealinu nie było w mące żadnego innego fermentu, ten niebyłby w stanie dać urosnąć ciastu, ponieważ działając na mączkę nie tworzy kwasu węglowego.

Wpływem cerealinu znajdującego się w otrębach, też otręby zarobione z wodą na rzadką massę, za zetknięciem z powietrzem, kwaśnieją i przybierają kolor ciemny.

Cerealin w mące zawarty wpływa bardzo niekorzystnie, albowiem zmienia znaczną jego część na amoniak wchodzący w powietrze i tworzy kilka produktów, pomiędzy któremi jest jeden produkt azotowy, posiadający własność zamieniania cukru w kwas mleczny.

Kazein jest to podobnie jak cerealin materya azotowa, rozpuszczalna w wodzie, a nierozpuszczająca się w alkoholu. Z roztworu streścić go można za pomocą jakiegokolwiek kwasu. W obecności cerealinu kazein prawie nie wywiera żadnego działania, zostawiając całą władzę tamtemu; mówimy prawie, albowiem z upływem czasu i kazein zamienia dextrynę w cukier owocowy i kwas mleczny.

Gluten pozostawiony sam sobie, w przeciągu pewnego czasu staje się fermentem, zdolnym przemienić mączkę w dextrynę, dextryn w cukier owocowy i t. d.

Zrozumiawszy dobrze wszystko co się wyżéj o składzie ziarna i o własnościach zawartych w niém materyj azotowych powiedziało, zobaczmy w jaki sposób p. Mège-Mouriès tłomaczy działania zachodzące podczas przygotowań chleba sposobem dawnym i nowym.

A. Wytłomaczenie sposobu dawnego.

Chleb razowy (czarny). Mąka ciemna, z któréj chleb ten wypieka się, zawiera w sobie otręby, a zatém wyżéj wymienione materye azotowe, pełniące funkcyą fermentów i będące przyczyną znacznych zmian z jéj częściami składowemi zachodzących. Z powodu obecności *cerealinu*, najenergiczniejszego z fermentów, który przemaga nad *kazeinem* i *glutenem*, następuje fermentacya kwaśna, tamująca zupełnie bieg fermentacyi innego rodzaju, a zamieniającéj pod wpływem dwóch ostatnich ciał, dextrynę w cukier owocowy, a ten w alkohol.

W skutku tego w cieście tworzy się z razu więcéj dextryny, cukru owocowego i kwasu mlecznego stosunkowo do alkoholu i kwasu węglanego, który jest przyczyną t. n. rośnięcia czyli podnoszenia się ciasta; następnie (zawsze pod wpływem cerealinu), pewna część glutenu przechodzi z fermentacyą kwaśną i wydaje pewien rodzaj fermentu mlecznego, a nakoniec podczas pieczenia, jeszcze pewna ilość mączki przetwarza się w dextrynę i gluten.

Działania te chemiczne tłomaczą jasno przyczynę ciemnego koloru i wywiązywanie się amoniaku, zmniejszenie ilości glutenu z powodu przejścia w materye lotne są właśnie powodem, iż miękisz chleba razowego jest tak mało ścisły i niejako gąbczasty.

Wielu utrzymuje, że chleb razowy jest pożywniejszy od pytlowego: mniemanie to jest zupełnie fałszywe; prawda, że przy równéj wadze, mąka razowa zawiera więcéj materyj pożywnych azotowych, ale w pieczeniu téj ostatniéj mąki znaczna ich część, w skutku działania cerealinu w otrębach zawartego, zmienia się w amoniak i uchodzi w powietrze, gdy tymczasem pytlowa, cerealinu pozbawiona, bynajmniéj tym zmianom nie ulega.

Chleb pytlowy (biały), mąka biała z któréj się wypieka, nie zawiera wcale lub bardzo mało cerealinu, a zatém posiada warunki jak najprzyjaźniejsze rozwinięciu się fermentacyi alkoholowéj, będącéj powodem rośnięcia czyli podnoszenia się ciasta i przewagi nad fermentacyą mleczną.

Fermentacya alkoholowa odbywa się kosztem cukru owocowego, zawartego w mące, a pod wpływem glutenu jako fermentu. Rośnięcie ciasta jest skutkiem wywiązywania się kwasu węglanego, w który alkohol został zamieniony.

P. Mège-Mouriès, mówiąc o niedogodności pochodzącéj ze zbytku kwasu węglanego, podnoszącego ciasto nad potrzebę, zwraca uwagę na nierozsądne używanie drożdży zbyt kwaśnych czyli wyfermentowanych, a więc sposobnych do obudzenia fermentacyi mlecznéj,

drożdże te działają podobnie jak cereolin i są często powodem, iż chleb nawet z białéj i czystéj mąki upieczony, przybiera kolor mniéj lub więcéj ciemny.

B. Wytłomaczenie sposobu nowego.

Nowy sposób wyrabiania chleba według systematu p. Mège-Mouriès, obejmuje trzy następujące czynności: 1) mielenie ziarna, 2) przygotowanie ciasta, 3) pieczenie tegoż.

1) *Mielenie.* Zboże raz jeden tylko idzie pod kamień i raz jeden się pytluje, w skutku czego otrzymuje się: 1) mąka biała, 2) razowa, 3) otręby grube i drobne.

2) *Przygotowanie ciasta* zasadza się wyłącznie na rozczynieniu mąki razowéj z cztery razy większą ilością wody, w któréj poprzednio przez czas jakiś fermentowały drożdże i cukier owocowy (glucose). Ten ostatni wpływa: 1) na zobojętnienie, jeżeli nie zupełnie, to przynajmniéj w znacznéj części szkodliwego działania cerealinu, o którém mówiliśmy wyżéj; 2) przyczynia się do oddzielenia otrąb grubych od miałkich; 3) i nakoniec jest powodem, iż mieści w sobie całą ilość części mącznych w ziarnie pszenicy zawartych.

Jako dowód, że cukier owocowy dodany do drożdży niszczy działanie cerealinu w otrębach zawartego służyć może fakt doświadczenia w obec Kommissyi stwierdzony, iż dodawszy do mąki 3, a nawet 5 części otrąb, taż wyda chleb zupełnie biały.

3) Pieczenie odbywa się zupełnie według dawnéj metody.

Uwagi nad teoryą pieczenia chleba. Jeżeli obecny stan nauk nie pozwala dotychczas powiedzieć coś pewnego o szczegółowéj naturze fermentów, ich liczbie i charakterach indywidualnych, to w każdym razie doświadczenia p. Mège-Mouriès przekonywają widocznie, iż cała sztuka pieczenia chleba, zasadza się na stosowném urządzeniu fermentacyi ciasta i na umiejętném jéj kierowaniu, i że wyłącznie od racyonalnego wykonania tych dwóch czynności zależy białość i dobry smak chleba.

Nie podlega żadnéj wątpliwości, iż cerealin, kazein i gluten, pod wpływem okoliczności dotąd jeszcze bardzo mało znanych, stają się nadzwyczaj energicznemi fermentami; jednakże prawdę powiedziawszy, własności rzeczywiste cerealinu, kazeinu, a nawet glutenu, otrzymanych w stanie zupełnéj czystości, są zupełnie nieznane, a ztąd też nie widziemy jasno i nierozumiemy jakim sposobem kazein, działający bez porównania mniéj silnie niż cerealin, przetwarza mączkę w dextrynę, cukier owocowy i kwas mleczny, jakim sposobem gluten pod wpływem cerealinu przemienia się w amoniak? Nakoniec pytamy, czy jedna i ta sama materya azotowa, przybierając coraz inne ułożenie cząstek, nie mogłaby działać w charakterze coraz innéj fermentacyi, z których każda właściwemu jéj stanowi byłaby odpowiednią.

Część druga.

Zastosowanie w praktyce badań p. Mège-Mouriès.

§ I. Mielenie zboża.

Zwyczajnie w Paryżu otrzymują z pszenicy *dwie mąki białe*, *trzy ciemne*, a następnie *otręby* grube i drobne; chleb jednak wypieka się *wyłącznie* z kwiatu mąki i z dwóch mąk białych; trzy mąki ciemne stanowią chleb razowy.

Oto są rezultata mielenia pszenicy uskutecznionego w obecności p. M. i kommissyi; widzimy w nich tylko trzy produkta, t. j. mąkę białą, mąkę ciemną i otręby.

Pierwsza operacya miała miejsce z pszenicą nową, ważącą 80 kilogr. hektolitr (240 funtów korzec) otrzymano:

Mąki białéj	73, 899.
» ciemnéj . . .	15, 957.
Różnych otrąb . . .	10, 144.
	100 —

Druga operacya ze zbożem starém, ważącém 78 kilogr. (134 funty korzec) wydało:

Mąki białéj	74, 300.
» ciemnéj . . .	12, 390.
Różnych otrąb . . .	13, 310.
	100. —

Trzecia operacya ze zbożem średniéj dobroci, ważącém tyleż co poprzednie, wydało:

Mąki białéj	72, 060.
» ciemnéj . . .	14, 250.
Otrąb	13, 690.
	100. —

Czwarta operacya wydała:

Mąki białéj	72, 720.
» ciemnéj . . .	15, 720.
Otrąb	11, 560.
	100. —

Mielenie p. Mège-Mouriès jest bardzo uproszczone, albowiem zasadza się wyłącznie na przejściu jedno-razowém przez kamień i tyleż przez pytel; przeto waga otrzymanych produktów mącznych (po odtrąceniu pewnéj ilości na rozburzenie się i t. p.) powinna ściśle odpowiadać wadze użytego zboża.

§ *II. Doświadczenia wykonane w Scipion, piekarni szpitalów miasta Paryża.*

Rezultata tych doświadczeń, odbytych w obecności p. M. M. i kommisyi, a do których użyto mąki ze 100 kilogramów (250 funtów) pszenicy, są następujące:

	1. doświadczenie	2. doświadczenie		3. doświadczenie		4. doświadczenie	
	N.	D.	N.	D.	N.	D.	N.
Waga ciasta . . .	»	113	131	112	132	113	131
» chleba upieczon.	109	90	109	93	113	92	109
Różnica wagi na korzyść nowego sposobu	»	»	19	»	20	»	17

Uwaga. Litera D. oznacza sposób dawny, a N. nowy.

Zanim wytłomaczymy te cyfry, powiedzmy kilka słów o trudnościach rzeczywistych, jakie przedstawia porównanie dwóch sposobów pieczenia o których mowa. Nikt nie zaprzeczy, że mąka ze zboża nowego, w równych zresztą okolicznościach, nie da ani tak białego ani tak ścisłego chleba, jak ze zboża starego; chcąc więc porównywać dwa sposoby pieczenia, należy koniecznie mieć do czynienia z mąką jednego i tego samego gatunku, inaczéj bowiem na bardzo grube błędy narazić się można. Widoczna nadto, że z wypadkami wyżéj podanemi nie można porównywać wypadków w pierwszéj lepszéj piekarni otrzymanych, albowiem niewiadome są ani przymioty mąki, ani jéj pochodzenie, suchość i t. p. Z drugiéj strony, doświadczenia zrobione umyślnie w celu porównania dwóch odmiennych metod, wymagają wielkiéj biegłości i wprawy od piekarza, ponieważ trudno jest nadzwyczajnie tak kierować piecem, aby parowanie wody z ciasta było zawsze jednakowe.

Kommisya przeznaczona do zbadania prac pana M. M. wzięła bacznie na uwagę wszystkie powyższe trudności i starała się o ile możności przeszkody zachodzące usunąć i jak najrzetelniejsze wypadki otrzymać. Najlepszym tego dowodem jest zgodność rezultatów w ciągu trzech doświadczeń otrzymanych, bo liczby 19, 20 i 17 bardzo nieznacząco różnią się między sobą, zgodność wlewającą pełne zaufanie, iż próby zostały wykonane ściśle i sprawiedliwie.

Porównanie własności chleba pieczonego podług metody dawnéj i nowéj.—Najpierwszą rzeczą jest wykazanie ilości wilgoci, jaką traci chleb wystawiony na przystęp powietrza. Otóż w tym względzie otrzymano następujące cyfry:

100 części ośrodka chleba nowego straciły 37, 5 wody
» » » dawnego » 37, 8 »
100 części skórki chleba nowego » 14, 2 »
» » » dawnego » 12, 0 »

Różnice te są tak mało znaczące, iż je prawie za żadne uważać można.

Jeden z członków kommisyi, p. Peligot, uważał, że w temperaturze 120 stopni:

100 części chleba nowego straciły 34 gr. wody.
» » dawnego » 34 » »

P. Payen otrzymał prawie zupełnie takie same rezultaty.

Nakoniec sam p. Mège-Mouriès uważał, że chleb nowy, podobnież jak i dawny, w temperaturze 25 do 30 stopni tracił 30 części wody na 100.

A teraz co do innych własności:

Chleb nowy jest lżejszy i ma zapach przyjemniejszy niż dawny, podobnież i smak—tak przynajmniéj utrzymują członkowie kommisyi, którzy przez czas jakiś wyłącznie chleba tego używali. Co do wpływu na zdrowie, najlepszym dowodem przemawiającym na korzyść chleba nowego, są świadectwa p. Hamon, proboszcza parafii Saint-Sulpice i przełożonego zakładu sierot, i miejscowego doktora p. Blaten; według nich, powyższe przymioty chleba nowego nie są bynajmniéj przesadzonemi, a wyłącznie jego użycie przez sześć miesięcy w wspomnionym zakładzie sierot, jak najlepsze okazało skutki.

Streszczamy w krótkości wszystko, cośmy wyżéj o metodzie p. Mège-Mouriès i zastosowaniu jéj powiedzieli.

1° Kolor ciemny chleba nie pochodzi bynajmniéj z otrąb w mące zawartych, ale jest skutkiem pewnego rodzaju fermentacyi, wywiązanéj w skutku wpływu cerealinu na mąkę. Dowodzą tego dwa fakta: raz, że zobojętniając działanie cerealinu za pomocą cukru owocowego (glucose), otrzymujemy z mąki razowéj chleb zupełnie biały, a powtóre, iż oddzieliwszy nawet z mąki łupinki otrębowe, a nie zniszczywszy działania cerealinu, mieć będziemy chleb ciemny z natężeniem słabszém lub mocniejszém.

2° Mielenie w metodzie p. M. M. ogranicza się na jednokrotném tylko przejściu pod kamieniem i jednokrotném przepytlowaniu. Widoczna więc tu korzyść w porównaniu z kilkokrotném mieleniem i pytlowaniem, jakiego potrzebowała mąka do pieczenia według dawnego sposobu używana.

3° Przygotowanie ciasta ogranicza się po prostu na zarobieniu mąki razowej wodą, w któréj fermentują drożdże i cukier owocowy; nie wymaga zaś tych skomplikowanych drożdży, o których wspomnieliśmy wyżéj, mówiąc o dawnym sposobie pieczenia, a które najbieglejszego piekarza często w ambaras wprowadzić mogą, czyniąc go w każdym razie zależnym od uwagi i gorliwości czeladnika.

4° Według nowéj metody otrzymuje się ze 100 części pszenicy 86 do 88 mąki, gdy tymczasem dawna wydaje jéj tylko 70 do 74. Różnica w wydatku chleba wynosi 17, 18 i 19% na korzyść nowego sposobu. Tyle co do chleba białego—ależ przecie metoda p. M. M. pozwala otrzymać z mąki razowéj chleb zupełnie jasny i nadzwyczaj do białego zbliżony. Wielka to korzyść dla miast szczególniéj, gdzie chleba ciemnego wcale jeść nie chcą.

Całą powyższą wiadomość podajemy nie dla próżnego zapełnienia szpalt *Korrespondenta*, który i tak aż za nadto niepotrzebnych rzeczy przez rozmaite konwenanse znosić musi, ale w przekonaniu, że uwagi i spostrzeżenia kilkoletnią pracą p. Mège-Mouriès wyprowadzone, przyniosą i nam pożytek, którzy tak mało uwagi na tę część przemysłu jaką jest pieczenie chleba zwracamy.

T.

Handel wełną i jarmark w Charkowie.

Na południu Rossyi główny handel wełną odbywa się po strzyży owiec, w trzech miejscach: w Charkowie (na Trójcę), w Połtawie (na Sgo Eljasza), i między temi w Ekaterynosławiu. Centralny punkt tego handlu w Charkowie. Tu stanowią pierwsze ceny na wełnę, tu przewódca tego handlu, Towarzystwo akcyonaryuszów do handlu wełną w południowéj Rossyi. Czynności tego towarzystwa są ciekawe. Przedstawiemy tu krótki przegląd tych czynności.

Pierwsze hiszpańskie owce sprowadzone tu były, jak podanie niesie, przez Piotra Wielkiego. W końcu przeszłego stulecia obywatele już mieli znaczne stada, według owoczesnych wyobrażeń, bo po 200—300 sztuk. Dziś jednak, kiedy p. Somow, obywatel Ekaterynosławskiéj i Charkowskiéj guberni, ma w stadzie z górą 50,000 merynosów, a u drugich wcale nie rzadko po 10 i 12 tysięcy sztuk znajdujemy, jakże tamte cyfry są małe. Mieć tysiąc owiec w stadzie to rzecz zwyczajna. W każdym majątku 100-duszowym, a 1000 diesiatin mającym, konieczna jest półtora albo 2000 sztuk owiec, bo liczą dwie albo półtory owcy na diesiatinę. Co rok stada się rozmnażały; podniosły się prędko zawody pp. Abezy, Mercałowa, Fidlera, Zadonskich, Antonowa, Sukowkinych, Karpowych, Szydłowskich, Liesowickich i innych obywateli. Do tego przyłączyły się kolonije menonistów i inne. Między kolonistami szczególnie zasługuje na uwagę p. Kornis, który przybył do Rossyi zupełnie bez funduszu, a teraz ma olbrzymie stada merynosów, massę ziemi, *tabuny* koni i miljony kapitału.

Regularny handel wełną urządzać się zaczął w 20-tym roku tego stulecia. Zaczęli się pojawiać kupcy z Moskwy do nowo-założonych tam fabryk sukiennych, a jak na raroga patrzeliśmy na dwóch, trzech żydków, przybyłych z zachodnich guberni, którzy odważyli się kupować wełnę na zamówienia zagraniczne. Poznajomili się za granicą z ukraińską hiszpańską wełną. Przyswojona zamorska owca już rywalizuje z owcą krajową. Ruscy handlarze *(kułaki)* i cudzoziemscy faktorowie, dokończyli dzieła; w 1830 roku nie można było już opędzić się kupcom na wełnę w Charkowie. Zjawili się refermatorowie zawodów. Polepszenia nie dniami a godzinami następowały. Najmowano zagranicznych szafmejstrów do stad. Pięciu, sześciu właścicieli owczarni sprowadzali z Saksonii tryków. Idea o centralizacyi działań owczarzy zaczęła krążyć po głowach; nakoniec 8 Marca 1838 r., zjawiła się ustawa *Charkowskiego Towarzystwa akcyonaryuszów dla handlu wełny*, pierwéj na dziesięć lat, potém przedłużona jeszcze raz tyle (teraz akcyonaryuszowie mają prosić rząd o zatwierdzenie ustawy na zawsze). Z początku puszczono w obieg 5,000 akcyj po 400 rs. assygnacyjnych. Niezadługo kapitał urósł do 300,000 rs. Stad namnożyło się nadzwyczajnie. W przeszłym roku *Le Nord* ucieszył właścicieli owczarni ogłoszeniem, że słuchy chodzą że cudzoziemscy kupcy mają zamiar zakupić w Rossyi nie mniéj jak 8 miljonów pudów hiszpańskiéj wełny. W tym roku potrzebowanie Rossyjskiéj wełny było jeszcze większe.

Jarmark w Charkowie zaczął się 1-go Czerwca, a 2-go chodząc między wozami z wełną po placu, dowiedziałem się od skromnego policyanta, że dwóma dniami przed pierwszym dniem jarmarku już było przywieziono z górą 12000 pudów wełny. W poniedziałek 3 Czerwca, gdy ceny bardzo się wahały, gdy owczarze byli bardzo popłoszeni, byłem w małém kółku znajomych. Przy herbatce ma się rozumieć rozmowa toczyła się o wełnie. Dwóch szczególnie gorącą prowadzili dysputę. Ciągle słyszałem słowa »super—elekta—pryma,—połączyć koniecznie nam trzeba super elekty z owcami z gęstą wełną.« Spojrzałem na guziki jednego z nich, zdziwiłem się, bo na nich były orły gwardyi. Dwudziestopięcio-letni właściciel kilku tysięcy dziesięcin ziemi, co cztery lata przed tém był jeszcze paziem, dziś z taką umiejętnością idzie na równi z wiekiem. Mimowoli złożyłem hołd szlachetnéj pamięci Tęgoborskiego i jego żyjącym kolegom, którzy odkrywają nowe drogi życia i na naszém Południu.

Wahania się cen wełny nie rzadko zdarzały się w historyi handlu. Tak w 1837 roku, za pud płacili tylko 6 rs. Szczególna stagnacya w tym handlu zapisana w latach 48, 49 i 50 w skutek upadku owiec w 1848. W lata przeszłe ceny były doskonałe. Lepsza *peregonna* (to jest wełna zdjęta z owiec przepędzanych kilka razy przez rzeczkę, z brzegu na brzeg, jak zazwyczaj tu się robi), płaciła się po 21 rs. za pud, średnia po 17, a niższa po 12 i 13. Potrzebowania na wełnę i w tym roku miały być wielkie, a jednak wielu spodziewało się niskich cen. W tém usposobieniu zaczęli w Kwietniu przygotowywać się do strzyżki. W Maju nastąpiła susza. Zaczęli przepędzać owce; — okropność! Brzegi nie zarosły trawą w skutek suszy,—owca wychodząc z wody brudziła się znowu. Ostrzyżono i na wszystkich runa ciemne. Wszyscy się zlękli. Nadzieje na ceny dobre upadły zupełnie.

Ale nie spali dyrektorowie Towarzystwa, Łaczynow (prezydent), Laryonow, Kondratjew i Piśmienny. Kondratjewowi Towarzystwo poleca zawsze sprzedawanie wełny, którą przywożą i Towarzystwu na komis oddają. Od jego to roztropności i wrodzonéj czynności zależy ustanowienie ceny. Widzieliśmy energiją tego Napoleona wełniarzy, jak go kupcy naszéj wełny nazywają. Żeby zbić ceny, Polskie i Austryackie żydki używały wszystkich środków: były i fałszywe sztafety z Brodów na Kijów i telegraficzne depesze z Londynu, Wiednia, Berlina, z Belgii, przez Warszawę na Krzemenczug, o kryzysie i niby zniżeniu cen na Rossyjską wełnę. Kondratjew zwyciężył, pierwéj i teraz wszystko. Fabrykanci zagraniczni dobrze jego znają. »A! Herr Kondratjeff, Herr Kondratjeff, das ist ein böser Mann.« I rzeczywiście dzień u Kondratjewa na Charkowskim jarmarku czasami wart Lipskiéj albo Preussich-Ejlauskiéj bitwy. Kupcy cudzoziemscy i boją się go i szanują. Zbić z ceny i rubel to tysiącami pachnie; więc to nie żart! tak i teraz było.

Jeszcze w Styczniu p. Kondratjew wysłał cyrkularz z Moskwy do Marszałków Szlachty w guberniach południowych, prosząc ich o wmawianie obywatelom, żeby ci wstrzymali się z sprzedażą wełny po nizkich cenach, bo potrzebowania wełny nie mniejsze i w tym roku jak u nas tak i za granicą. Miało to dobry skutek, bo tym sposobem częściowa czynność Białgorodzkich i Polskich handlarzy wełną (kułaków) ukróciła się, a ci zawsze w zimie kupowali po niskich cenach. W końcu Maja pociągnęły wozy z wełną do Charkowa. Zjechali się owczarze:—A co, jak u was peregon?—Źle, ciemny.—A u was? u was?—Także... bardzo ciemny!—Targ zaczął się, chorągiew wywieszona na domu Towarzystwa Akcyonaryuszów. Panowie Austryacy w koczach podjeżdżają do głównych partyj, po 6000 pudów mających, Brodzcy i Berdyczewscy żydzi melancholicznie przechodzą się między wańtuchami. Rossyanie krążą koło worów z zdechlakami i obnóżkami. Rozpruwają wańtuchy, runa pokazują się, patrzą bystre oczy na cienkość wełny, na jéj elastyczność, na białość peregonu, na wagę i długość włosków.—No i cóż?—»Shlecht, sehr schlecht.«—Cóż szlecht?—Ciemny peregon.—A cena?—Po dwanaście rubli można dać.—W kłopocie biedni owczarze. Przechodzi dzień, drugi i trzeci a ceny nie podnoszą się.

Wtedy odzywa się głos Kondratjewa: panowie właściciele owiec! to wszystko głupstwo! Teraźniejszy zarzut, że ciemny peregon,—to przeszłoroczne depesze i sztafety z Wiednia i Londynu; trzeba dać sobie radę!«—Trzeba. Trzeba!«

Oto akcyonaryuszów proszę zebrać się na nadzwyczajne posiedzenie.—Figiel za figiel.—Rozchodzi się pogłoska, że postanowiono przeczekać jeden dzień jeszcze, czy nieopamiętają się kupcy, a potém zwieźć wełnę z placu i oddać na ręce Towarzystwa.

»Teraz wy potańcujecie«, powiada Kondratjew do negocyantów, —zkąd potém przyjdzie się kupować wam wełnę?«

Poddali się negocyanci—czwartego dnia ceny podniosły się i wełna cała w mgnieniu oka została sprzedana;—nie można powiedzieć żeby źle;—niektórzy wzięli więcéj jak w przeszłym roku. Ceny na peregonną wełnę były od 21 do 15 rs. za pud, nie myta od 9 do 12 rs., obnóżki i z zdechłych od 6 do 9 rs., a owczynki od rs. 1 do rs. 1 kop. 50 za sztukę.

Kupili i Rossyanie i cudzoziemcy. Z Rossyan więcéj od innych kupili do Moskwy i do innych miast: Ganieszyn, Aleksiejew, Osipow i Nieczajew. Z cudzoziemców: Dufren, Friedländer, Dawid Szapira (dla fabryki braci Pinas), Motte (kommissyoner) i Austryjacki negocyant Szapira, jednego tylko nazwiska z Rossyjskim żydem wyżéj wymienionym. Ogólnie tegorocznie peregon na wełnę daje tylko 20 funtów, to jest połowę czystéj białéj wełny spada, a jednak ceny podniosły się. W skutek obawy o brak trawy, (bo dopiero spodziewają się w Wrześniu kosić), wielu postanowiło zmniejszyć stada owiec, potworzyły się zaraz towarzystwa do zakładania rzeźni na sałahan. Na prędce przerabiają gorzelnie na te fabryki. Owce puszczone na trawę, a zimową porą tysiące sztuk pójdzie pod nóż. Dla tego to fabrykanci nie skąpili na ceny. Spodziewamy się w przyszłym roku mieć ogromny deficyt w zbiorze wełny, nie mówiąc o tém że niedostatek paszy może przyczynić się do rozmaitych zaraźliwych chorób i upadku. Jarmark skończył się 15 (27) Czerwca.

Cieszyli się więc wszyscy, że na przyszły rok ceny będą wielkie, ale w drodze do domów dowiadują się obywatele o rozporządzeniu rządowém téj treści: w 5. 6, 7 i 8 okręgach *Wojskowych posileń* zawody merynosów (z 5000 sztuk) rozprzedają się przez licytacyę.

Ta liczba przybywających owiec w prywatne ręce, może zrównoważyć ubytek o którym mówiliśmy.

Cóż mamy dodać, skończywszy tłómaczenie tego artykułu z Gazety Moskiewskiéj Guberskiéj? Oto że wstyd, wstyd i wstyd, że nie zjawi się u nas Kondratjew podobny i że nie umiemy i nie chcemy oprzéć się arbitralności żydów i innych kupców w spieniężaniu naszych artykułów produkcyi krajowéj, czy to gospodarskiéj czy to przemysłowéj. Daremne wszystkie w tym względzie rady i dobrze myślących ludzi, jakie czytujemy w dodatkach przy Gazetach Warszawskich; ale powinny na nas podziałać miłość własna obrażona, widząc w przykładzie rozsądne i energiczne postępowanie w obywatelach owczarzach guberni południowych Rossyi.

Michał Hr. Sołtan.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE

Gdańsk 15 Sierpnia. Od ostatniego sprawozdania naszego toż samo mamy powietrze, upały zawsze tropikowe, skutkiem czego kartofle i jarzyny spalone. Żniwa ozime w naszéj okolicy póżniejsze jak gdzie indziéj, są na ukończeniu; w Szląsku i Poznańskiém wypadek tych ma być jak najlepszy. Mało rokują o zbiorach jarzynnych, wnosić należy, że ceny zboża ozimego w jesieni w nowe wejdą ożywienie.

W ciągu tygodnia przebyło Toruń: pszenicy 96 łasztów, żyta 243, jęczmienia 5, belek dębowych 637, sosnowych 16,374, bali dębowych łasztów 141.

Woda w Toruniu z 11" na 7" opadła.

W Anglii, w początku tygodnia przy targach nieokazujących wiele życia, nie było żadnéj rzeczywistéj zmiany w cenach pszenicy zagranicznéj, a na pszenicy krajowéj 2 do 3 szyl. zniżenia szacowano na kwarterze; w końcu tygodnia tak na krajowém jak i zagraniczném ziarnie 1 szyling postąpiono. Powietrze nie jest zupełnie ustalone i w niektórych częściach kraju znaczne spadły deszcze, które na chwile żniwa wstrzymały. Opinija jest powszechna, że zbiory będą piękne, w wielu nawet dystryktach mają wypaść jak najlepiéj, wszystko zależéć jednak będzie od pogodnego zebrania.

W całéj Anglii i Irlandyi ogólnie skarżą się na szerzącą zarazę kartofli, a pola jarzynne mało zostawiają nadziei dobrych zbiorów.

We Francyi deszcz zaczął trochę żniwom przeszkadzać, sprzęt wszakże zabezpieczony we wszystkich południowych prowincyach. Ceny utrzymują się jak dawniéj, lecz tylko na potrzeby konsumcyi młynarze zakupują zboże. W okolicach gdzie wcześniéj żniwa ukończono dowozy były znaczniejsze.

W Belgii i Hollandyi przy pięknéj pogodzie żniwa są ku schyłkowi, lecz w handlu nie ma najmniejszego ożywienia, a w Amsterdamie 20 do 30 guldenów na łaszcie pszenicy notowano zniżenia.

Na naszéj giełdzie mniéj było interessów aniżeli w ubiegłym tygodniu i tylko od czasu do czasu, małe partye z rąk do rąk przechodziły.

Żyta świeżego wystawiono próby z jak najpiękniejszą wagą bo 131-funtową, za które otrzymano 25 do 30 guld. wyżéj na łaszcie jak za stare.

Rzepiku nadzwyczaj mało na targu; za najlepszy towar dałoby się 672 guld. za łaszt osiągnąć.

Owies i groch mało dowożone na targi, nie doznały w cenie zmiany. Świeży jęczmień z wagą 105-funtową po 300 guld łaszt, stary po 280 guld.

Spirytus bez odbytu; od kilku tygodni nie ma dowozów. Ze składu w małych ilościach płacono 27 tal. za beczkę 80% trallesa.

Drzewa nadeszły znaczne massy i jeszcze nie jedna partya znajduje się w drodze. W ostatnich ośmiu dniach sprzedano:

Belek sosnowych 20.000 sztuk 24½ do 29 stóp długości, po 7 do 8 srgr. za stopę; okrąglaków 4,500, 12 do 14 cali grubości, po 300 do 360 tal. za kopę; dębina piękna w belkach od 13 do 14 srgr. stopa kubiczna, plansony 10 srgr.

W ciągu tygodnia sprzedano pszenicy łasztów 576, żyta 105, grochu 16.

płacono za łaszt	wagi funt. hol.	guld prus.	korzec warsz. rs.	k.	rs.	k.
Pszenicy	od 123 do 127	480 do 530	5	41½	5	98½
»	127 — 130	530 — 570	5	98½	6	73
»	130 — 135	575 — 630	6	48½	7	20
Żyta star.	120 — 125	315 — 338	3	55	3	83½
Żyta św.	128 — 131	360 — 372	4	6	4	19½
Grochu		340 — 355	3	83½	4	

Śledzie Norwegskie 12⅓, tal. do 12½ tal. beczka.

Węgle kamienne do kuźni 15 talarów.

Węgle płomienne do machin 18 tal.

Kursa zamian. Londyn 199¼, Amsterdam 102, Hamburg 44⅝.

Alexander Makowski.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj. — Wolno drukować. — W Warszawie dnia 8 (20) Sierpnia 1857 roku —Starszy Cenzor, Radca Honorowy, T. Hertz.